

Persepsi Pengendali-Pengendali Makanan Terhadap Amalan Kebersihan dan Keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor

Abdul Wahid Mukhari¹ & Mazilah Ibrahim²

¹Fakulti Pendidikan, Universiti Teknologi Malaysia 81310 Johor, Malaysia

ABSTRAK: Kajian ini merupakan satu tinjauan untuk mengetahui persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan kebersihan dan keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor Bahru. Ianya bertujuan untuk mengetahui persepsi para pengendali makanan terhadap amalan kebersihan diri, kebersihan dan keselamatan peralatan-peralatan memasak dan mengidang, kebersihan tempat-tempat penyediaan makanan dan penggunaan bahan pembungkusan yang selamat. Seramai 66 orang pengendali makanan dari Taman Seri Pulai dipilih sebagai responden kajian ini. Kajian ini di jalankan dengan mengedarkan satu set soal selidik kepada responden. Data telah di analisis secara statistik diskriptif dengan menggunakan program Statistical Package For Social Sciences (SPSS) 15.0 For Windows. Hasil kajian mendapati pengendali-pengendali makanan berpendapat bahawa amalan kebersihan dan keselamatan perlu diamalkan semasa mengendalikan makanan.

Katakunci: *Persepsi Pengendali Makanan, Amalan Kebersihan, Amalan Keselamatan*

ABSTRACT: The purpose of this study is to identify the perception of the food-sellers towards the hygiene and safety practice at Taman Seri Pulai, Johor Bahru. This study was conducted in order to identify the perception of the food-sellers toward self-hygiene, the cleanliness and safety of cooking and serving utensils, the food preparation area and food packaging. 66 food-sellers from Taman Seri Pulai were selected to participate in the study. A set of questionnaire was distributed to respondents. The data gathered were analyzed using Statistical Package for Social Science (SPSS) 15.0 For Windows. The findings showed that the food-sellers believed that safety hygiene must be practiced in handling food.

Keywords: *Food-Sellers Perception, Hygiene Practice, Safety Practice*

1.0 PENGENALAN

Makanan merupakan suatu keperluan hidup kepada manusia. Manusia memerlukan makanan untuk membesar, bekerja dan melaksanakan kehidupan seharian. Tubuh kita memerlukan makanan untuk membolehkannya berfungsi. Manusia tidak boleh hidup tanpa makanan. Ini kerana makanan memberi manusia tenaga bukan sahaja untuk bekerja tetapi juga untuk membesar, membiak dan melaksanakan segala proses kelangsungan hidup.

Menurut Zainab, Pegawai Zat Makanan Negeri, Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak (2001), diet sihat mengandungi semua zat makanan (nutrien) yang penting dan tenaga yang perlu bagi mencegah kekurangan dan kelebihan zat makanan dan menjamin kesihatan. Diet sedemikian boleh didapati dari pelbagai makanan yang mudah didapati, mampu dibeli dan dinikmati oleh sesiapa sahaja. Makanan yang baik bukan sahaja kelihatan menarik dan

menyelerakan tetapi juga mesti seimbang. Ini bermakna makanan kita perlu mengandungi kesemua tujuh kelas makanan dalam kadar yang betul dan sejajar dengan keperluan tubuh badan.

Dalam Akta Makanan 1983 (Pind. Akta 281) iaitu suatu akta bagi melindungi orang ramai terhadap bahayanya di segi kesihatan dan penipuan pada penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan, dan mengenai perkara-perkara yang bersampingan atau berkaitan dengannya. Dengan wujudnya akta ini, pengguna yang menggunakan perkhidmatan gerai atau restoran boleh membuat aduan perkhidmatan makanan sekiranya tidak menepati peraturan yang di tetapkan. Pencemaran makanan boleh dielakkan sekiranya pengendali-pengendali makanan menitikberatkan soal kebersihan makanan yang disediakan, kebersihan kawasan dan lain-lain lagi.

2.0 LATAR BELAKANG MASALAH

Telah menjadi kebiasaan rakyat Malaysia yang lebih suka memilih tempat-tempat makan mahupun restoran yang mempunyai ramai pengunjungnya tanpa mengambil kira kebersihan premis tersebut. Mereka hanya membuat kesimpulan bahawa sekiranya terdapat ramai pengunjung maka sedap makanan di situ tetapi sekiranya tiada pengunjung mereka menganggap sebaliknya. Menurut Pengarah Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan, Dr. Abdul Rahim Mohamad, keracunan makanan adalah sejenis penyakit yang berlaku akibat memakan bahan tercemar. (Utusan Malaysia, 23 Januari 2005).

Makanan yang tidak bersih boleh mengandungi bahan-bahan berbahaya atau bakteria yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan seperti taun, tifoid, keracunan makanan, penyakit kuning (Hepatitis A) dan lain-lain. Keracunan makanan tidak hanya mengakibatkan pencemaran makanan berisiko tinggi yang disebabkan oleh bakteria, fizikal dan kimia tetapi turut dipengaruhi oleh jenis makanan serta persekitaran termasuklah masa, suhu dan manusia pengendali makanan itu sendiri. Menurut Ketua Unit Penyelidikan Kualiti Makanan (UNIQE), Universiti Kebangsaan Malaysia, Prof. Madya Dr. Nik Ismail Nik Daud, “Pencemaran makanan yang tinggi ini disebabkan mereka yang terlibat dalam penyediaan makanan ini bukanlah daripada profesion sebenar”. (Utusan Malaysia, 6 Mac 1998).

Menurut Dr. Abdul Rahim, “Kebanyakan kes-kes keracunan berlaku disebabkan oleh sikap pengendali makanan yang tidak mengamalkan kebersihan diri baik ketika menyedia, menghidang mahupun menjual makanan”. (Utusan Malaysia, 23 Januari 2005). Walaupun kita mempunyai agensi berperaturan, kita masih menghadapi kejadian penyakit bawaan makanan yang agak banyak. Banyak kejadian keracunan yang berlaku disebabkan makanan yang dimakan di restoran, institusi dan di dalam kapal terbang boleh dielakkan jika orang yang sesuai dan mahir dalam sains makanan mengendalikan makanan tersebut.

3.0 PERNYATAAN MASALAH

Berdasarkan di atas, pengkaji ingin menjalankan satu kajian untuk mengetahui persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan kebersihan dan keselamatan di Taman Seri Pulai, Johor.

4.0 OBJEKTIF KAJIAN

- i. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan.
- ii. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan peralatan memasak dan menghidang makanan.
- iii. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan dan keselamatan tempat penyediaan makanan.
- iv. Mengenalpasti persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menggunakan bahan pembungkusan makanan dengan selamat.

5.0 SOROTAN KAJIAN

5.1 Pengetahuan

Terdapat perbezaan yang ketara di antara pengusaha yang mempunyai pengetahuan dalam bidang keselamatan makanan dengan yang tiada pengetahuan tersebut. Perbezaan yang dimaksudkan ialah dari segi keyakinan diri serta tanggungjawab sosial dalam penyediaan makanan yang bersih. Menurut Jamal (1998), pengendali-pengendali makanan mempunyai pendidikan formal atau mengikuti pelbagai kursus keselamatan makanan sentiasa berusaha meningkatkan tahap keselamatan makanan. Ini berbeza sekali dengan peniaga-peniaga makanan yang tiada pendidikan tentang keselamatan makanan.

Pengendali-pengendali makanan yang tidak mempunyai pengetahuan, tidak begitu yakin bahawa tindakan dan amalan buruk mereka boleh membawa mudarat kepada pengguna. Manakala pengendali-pengendali makanan yang mempunyai pengetahuan mendalam tentang keselamatan makanan didapati mereka sentiasa memikirkan langkah-langkah keselamatan yang perlu diambil. Mereka mengetahui dan yakin bahawa sedikit kesilapan atau kealpaan boleh mengakibatkan keracunan dan boleh membawa kepada kematian pelanggan mereka. Menurut Rozita (2000), hasil daripada kajian beliau menyatakan rata-rata pengendali makanan kurang berpengetahuan dalam amalan kebersihan dan keselamatan makanan.

Peter (1982), pula menyatakan pengetahuan yang betul untuk menghalang serangga adalah perlu. Dalam penyelidikan beliau tentang serangga-serangga yang boleh menyebabkan keracunan makanan rosak tercemar, beliau telah menemui beberapa langkah yang perlu diambil untuk mengawal dan mencegah serangga-serangga tersebut. Jelas di sini ilmu pengetahuan tentang keselamatan adalah merupakan faktor penting dalam meningkatkan kesedaran serta keyakinan berkenaan bahaya yang boleh disebabkan oleh amalan yang salah. (Dipetik dari kajian Rozita Jais, 2000)

5.2 Kebersihan Diri

Aspek kebersihan diri merupakan perkara yang penting dalam penyediaan makanan. Namun ianya dianggap sebagai perkara yang remeh. Potensi pengendali untuk mencemar makanan boleh berlaku pada semua bahagian tubuh manusia daripada hujung rambut hingga ke hujung kaki. (Jamal,1998).

Menurut Marzia dan Cathy (1989), badan manusia membawa banyak penyakit yang disebabkan oleh bakteria tetapi dengan mencuci akan membantu mengurangkan jumlahnya. Pekerja-pekerja perkhidmatan makanan seharusnya mempunyai kesihatan yang baik. Seseorang yang sejuk atau selesema, cirit-birit dan alahan kulit, tidak sepatutnya bekerja dalam perkhidmatan ini. Bakteria boleh dijumpai di kulit kita, rambut, tangan, mulut, pakaian dan semasa melaksanakan aktiviti memungkah, contohnya air liur daripada bersin dan batuk (Dipetik dari kajian Rozita Jais, 2000).

Menurut Rosmina (1994), menyatakan penumpuan dalam amalan kebersihan dalam penyediaan dan penyimpanan makanan biasanya hanya dibuat di bahagian-bahagian tertentu sahaja. Contohnya dalam kebersihan diri masih ramai yang tidak memakai pakaian yang lengkap seperti tudung kepala. Terdapat juga yang memakai perhiasan tangan seperti cincin, jam tangan dan gelang tangan. Ini kerana mereka tidak mengetahui mengapa mereka tidak boleh memakainya. Perkara-perkara tersebut boleh menjadi tempat kuman dan bakteria membiak (Dipetik dari kajian Rozita Jais, 2000). Kenyataan ini disokong oleh Jamal (1998), yang menyatakan barang-barang kemas seperti cincin dan jam tangan boleh menghalang tangan daripada dibersihkan, ia juga boleh mengumpul kekotoran dan mencemar makanan. Oleh itu, barang-barang kemas perlu ditanggalkan semasa mengendalikan makanan.

Menurut Knight dan Kotschevar (1989), menyatakan bahawa orang yang mengendalikan makanan perlu memegang nilai kebersihan diri supaya tidak mengotorkan makanan. Sekiranya mereka tidak menjaga kebersihan sendiri, mereka akan di anggap telah melanggar undang-undang. Kementerian Kesihatan akan selalu memeriksa premis perkhidmatan makanan seumpunya di kilang-kilang atau restoran-restoran yang mengendalikan makanan.

5.3 Kebersihan Dan Keselamatan Peralatan

Pencemaran makanan memang tidak dapat dielakkan dan sentiasa terjadi di merata tempat. Salah satu perkara yang boleh menyebabkan pencemaran ini ialah kecuai para pengendali makanan itu sendiri. Mereka ini tidak mengamalkan peraturan kebersihan yang telah ditetapkan oleh kerajaan. Pencemaran akan terjadi sekiranya pengendali makanan menggunakan tangan untuk menyajikan makanan tanpa menyediakan atau menggunakan alat yang dikhaskan seperti pisau mentega untuk menyapu mentega dan penyepit untuk menyajikan roti, donat dan kek dan kuih-muih (Aishah,2002).

Menurut Jamal (1998), selain daripada aspek kebersihan peralatan, keselamatan penggunaan alatan juga boleh mengakibatkan keracunan makanan. Makanan yang biasa terlibat dalam keracunan ialah makanan berasid atau masam yang disimpan dalam bekas atau peralatan logam. Keracunan makanan boleh berlaku jika menyimpan minuman masam seperti

minuman berlimau atau menghidang buah-buahan masam dalam bekas atau dulang yang bersadur Kadium. Ini akan menyebabkan makanan masam bertindak balas dengan logam lalu melarutkan logam ke dalam makanan. Oleh itu, peralatan memasak dimestikan dibuat daripada logam yang tahan karat seperti besi waja tidak berkarat dan elakkan menggunakan bekas yang bersadur.

Selain dari itu, penggunaan papan pemotong juga perlu diberikan perhatian. Penggunaan papan pemotong yang sama untuk memotong makanan mentah dan yang telah dimasak perlu dielakkan kerana dengan penggunaan alat yang sama bagi bahan mentah dan makanan yang telah dimasak akan menyebabkan kuman yang terdapat pada bahan mentah berpindah kepada makanan yang telah dimasak dan mengakibatkan keracunan (Jamal, 1998). Setiap papan pemotong yang digunakan hendaklah kalis air, mudah dialih untuk dibasuh, mempunyai permukaan yang boleh dicuci di setiap belah dan bebas dari retakan dan rekahan dengan hanya haus dan lusuh yang tidak terlalu teruk.

5.4 Kebersihan Dan Keselamatan Tempat Penyediaan Makanan

Aktiviti pengendali-pengendali makanan jika tidak ada pengawalan dan penguatkuasaan yang berkesan akan mewujudkan pemandangan yang kurang menarik dan menimbulkan masalah kepada pengguna, ini kerana sikap para pengendali makanan yang hanya mementingkan aspek keuntungan sahaja, tanpa memikirkan tahap kesihatan yang patut dijaga. Sikap pengendali-pengendali makanan yang tidak peka kepada kebersihan ini adalah kerana para pengendali makanan sibuk dengan aktiviti penyediaan makanan dan minuman. Penyediaan makanan ini menimbulkan pencemaran dari sisa buangan makanan dan sisa pepejal seperti di kawasan premis, longkang, tong sampah yang tidak bertutup dan di lantai premis makanan.

Menurut Jamal (1998), lantai merupakan penghubung laluan kuman dari kawasan yang kotor ke kawasan bersih. Ianya mengumpul semua jenis habuk, debu, sisa makanan dan kekotoran lain. Laluan keluar masuk dari tempat kotor yang basah akan mempercepatkan lagi penyebaran kuman ke tempat lain. Lantai yang basah juga tidak selamat bagi laluan pengendali makanan kerana permukaan yang licin akan menyebabkan kemalangan. Tumpahan makanan juga perlu dibersihkan dengan segera dari lantai untuk mengelakkan kemalangan.

Kerja-kerja pembersihan perlu dilakukan secara berterusan. Ianya perlu dijalankan sebelum, semasa dan selepas operasi perniagaan makanan. Rutin kebersihan mesti ditetapkan. Ada yang perlu dibersihkan hari-hari dan yang lain-lain sekali seminggu. Senarai bertugas perlu ditampal di papan kenyataan pekerja dan kebiasaan membersihkan dapur perlu menjadi kebiasaan mereka.

5.5 Pembungkusan Makanan Yang Selamat

Mohd Hamdan (1985), menyatakan kadangkala terdapat juga pembungkus makanan yang diperbuat dari bahan yang membahayakan kesihatan. Misalnya, satu kajian menunjukkan bahawa pembungkus polythene mengandungi bahan yang tidak selamat dan boleh menyebabkan ikan-ikan mas mati. Di Malaysia, ramai pengendali makanan masih

menggunakan kertas suratkhbar untuk membungkus kuih atau pisang goreng. Ini adalah satu amalan yang boleh membahayakan pengguna. Dakwat pencetak dan proses pencetakan boleh menyebabkan penyakit-penyakit merbahaya.

Faktor kebersihan memainkan peranan yang penting dalam aspek pembungkusan makanan. Bahan pembungkus biasanya mengandungi berbagai-bagai jenis bahan kimia seperti lilin, gam, resin dan sebagainya. Bahan pembungkus yang dipilih perlu disesuaikan dengan sifat-sifat makanan sama ada berbentuk pepejal, cecair, kering, lembap atau mudah busuk. Pembungkusan yang sesuai amat perlu supaya tidak berlaku pencemaran atau tindakbalas yang boleh merosakkan makanan.

Faktor-faktor alam sekitar juga perlu diambil kira ke atas bahan-bahan pembungkus yang dipilih. Bahan-bahan pembungkusan yang paling baik adalah bahan yang boleh dikitar semula, mudah urai dan tidak mendatangkan kesan sampingan kepada kesihatan pengguna. Bahan-bahan yang tidak boleh reput boleh mendatangkan pencemaran alam sekitar seperti plastik dan polisterin. Bahan-bahan pembungkusan yang tidak mudah urai ini jika tidak dapat dielakkan penggunaannya, sekurang-kurangnya dapat dikurangkan penggunaannya. Bahan pembungkusan yang tidak mencemar alam sekitar adalah pembungkusan yang berjaya memelihara alam sekitar.

6.0 METOD

6.1 Reka Bentuk Kajian

Kaedah kajian yang digunakan bagi kajian ini ialah kaedah tinjauan. Penyelidik telah menggunakan bentuk kajian deskriptif untuk mendapatkan maklumat-maklumat yang berkaitan dengan tajuk kajian. Mohd Majid (1990), menyatakan bahawa kajian deskriptif merupakan penyelidikan yang bermatlamatkan untuk menerangkan kaedah untuk mendapatkan maklumat yang sedang berlaku. Beliau juga menyatakan bahawa setiap kajian memerlukan pencernaan formal untuk memperolehi satu gambaran yang menyeluruh dan lebih menyamai sesuatu keadaan supaya perumusan persoalan benar- benar meliputi semua aspek kajian. Semua data yang diperolehi melalui kajian deskriptif boleh digunakan sebagai dasar untuk membuat keputusan.

Borang soal selidik digunakan sebagai alat untuk mendapatkan data dan maklumat yang diperlukan iaitu untuk mengkaji persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan kebersihan dan keselamatan Menurut Mohd Najib (1999) instrumen soal selidik adalah sesuai untuk pengukuran afektif bagi tujuan mengetahui kecenderungan, sikap, persepsi dan sebagainya. Soal selidik adalah kaedah yang paling mudah dan cepat untuk memperolehi maklumat penyelidikan (Mohd Majid, 1990).

6.2 Tempat Kajian

Kajian ini dijalankan di Taman Seri Pulai, Johor. Penyelidik memilih Taman Seri Pulai sebagai pusat kajian kerana hasil daripada pengalaman penyelidik semasa makan di beberapa buah restoran telah mendapati beberapa pengendali makanan mengabaikan kebersihan dan

kesihatan terutamanya dari segi faktor kebersihan diri peniaga, peralatan yang digunakan dan tempat-tempat yang digunakan untuk persediaan makanan.

6.3 Populasi dan Pensampelan Kajian

Populasi kajian adalah pengendali-pengendali makanan daripada 13 buah restoran yang terdapat di Taman Seri Pulai. Maklumat diperolehi daripada Majlis Perbandaran Johor Bahru Tengah di mana terdapat lima buah restoran yang berdaftar manakala sembilan buah restoran lagi tidak berdaftar. Bilangan pengendali makanan di Taman Seri Pulai adalah seramai 66 orang semuanya dijadikan responden dalam kajian ini. Oleh itu, responden yang diambil adalah keseluruhan populasi.

6.4 Instrumen Kajian

Dalam kajian ini instrumen yang digunakan ialah borang soal selidik. Soal selidik ini dikemukakan kepada responden untuk mendapatkan maklumat-maklumat yang diperlukan. Soal selidik ini dibangunkan berdasarkan objektif kajian. Item-item dalam soal selidik ini dibahagikan kepada dua bahagian iaitu Bahagian A dan Bahagian B.

Bahagian A Mengandungi 4 item mengenai maklumat data-data diri responden. Ianya bertujuan untuk mengetahui tentang latarbelakang diri responden. Bahagian B Mengandungi 36 item berdasarkan persoalan kajian iaitu Amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan (Item No. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 dan 11). Penjagaan kebersihan dan keselamatan peralatan yang digunakan (Item No.12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22 dan 23). Penjagaan kebersihan dan keselamatan tempat-tempat yang digunakan untuk persediaan makanan (Item No.24,25,26,27,28,29,30,31,32 dan 33). Penggunaan bahan pembungkusan yang bersih dan selamat untuk makanan yang perlu dibungkus (Item No.34,35 dan 36).

Soal selidik pada Bahagian B adalah berasaskan skala lima mata dengan menggunakan petunjuk

seperti dalam Jadual 1. Skala ini mengandungi lima nilai yang perlu dijawab oleh responden

Jadual 1: Skala Lima Mata

Skor	Maklum Balas
1	Amat Tidak Setuju (ATS)
2	Tidak Setuju (TS)
3	Kurang Setuju (KS)
4	Setuju (S)
5	Sangat Setuju (SS)

6.5 Kajian Rintis

Kebolehpercayaan sesuatu alat yang dinyatakan sebagai koefisien korelasi yang tinggi ialah apabila alat pengukuran mempunyai kebolehpercayaan yang tinggi iaitu koefisien yang melebihi 0.8 (Mohd. Najib, 1999).

Oleh itu, sebelum soal selidik ini diedarkan kepada responden, satu kajian rintis erlu dijalankan. Tujuan menjalankan kajian rintis adalah untuk mendapatkan dan memastikan ketepatan soal selidik (Mohd. Najib, 1999). Seramai 10 orang pengendali makanan di Bandar Seri Jempol akan menjawab soal selidik tersebut. Berdasarkan kajian rintis yang telah dijalankan nilai koefisien kebolehpercayaan yang diperoleh ialah 0.957 dan ini menunjukkan item-item dalam soal selidik ini boleh digunakan kerana mempunyai nilai koefisien yang baik.

7.0 DAPATAN KAJIAN

7.1 Analisis Latar Belakang Responden

Jadual 2: Taburan responden keseluruhan mengikut jantina

Jantina	Bilangan	Peratus (%)
Lelaki	22	33.3
Perempuan	44	66.7
Jumlah	66	100

Jadual 2 menunjukkan taburan responden mengikut jantina. Kajian ini telah melibatkan seramai 22 responden lelaki (33.3%) dan 44 atau 66.7% responden lagi terdiri daripada perempuan.

7.2 Analisis Data Bahagian B

1. Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan?

Jadual 3: Taburan responden mengikut kekerapan, peratus dan min bagi menunjukkan persepsi pengendali- pengendali makanan terhadap amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan.

No	Pernyataan Item	Responden					Min
		ATS <i>f</i> %	TS <i>f</i> %	KS <i>f</i> %	S <i>f</i> %	SS <i>f</i> %	
1	Membasuh tangan dengan sabun dan air yang bersih adalah perlu sebelum memulakan tugas bagi menjamin kebersihan makanan yang dikendalikan.	0 0	0 0	0 0	13 19.7	53 80.3	4.80
2	Kuku yang pendek dan bersih adalah perlu semasa mengendalikan makanan.	0 0	0 0	0 0	19 28.8	47 71.2	4.71

3	Tangan yang luka perlu dibalut dengan menggunakan pembalut jenis kalis air.	1 1.5	0 0	2 3.0	21 31.8	42 63.6	4.56
4	Tabiat kebersihan diri perlu di ambil berat sewaktu penyediaan makanan.	1 1.5	0 0	1 1.5	14 21.2	50 75.8	4.69
5	Berpakaian kemas dan menjaga kebersihan diri adalah perlu semasa bertugas.	1 1.5	0 0	1 1.5	21 31.8	43 65.2	4.59
6	Apron yang kalis air dan penutup rambut yang bersih perlu dipakai semasa bertugas.	0 0	0 0	0 0	19 28.8	47 71.2	4.71
7	Memakai barang kemas dan jam tangan adalah tidak perlu semasa mengendalikan makanan.	1 1.5	0 0	4 6.1	36 54.5	25 37.9	4.28
8	Mengorek hidung, mencungkil gigi dan menggosok mata semasa bertugas adalah dilarang sama sekali.	1 1.5	0 0	1 1.5	22 33.3	42 63.6	4.57
9	Pekerja yang menghidap penyakit berjangkit adalah tidak dibenarkan bekerja.	1 1.5	1 1.5	1 1.5	11 16.7	52 78.8	4.69
10	Kasut yang tertutup perlu dipakai semasa mengendalikan makanan di premis.	0 0	0 0	5 7.6	32 48.5	29 43.9	4.36
11	Merokok di kawasan makanan sama ada semasa memasak dan menghidang makanan boleh menjejaskan kebersihan makanan.	0 0	0 0	0 0	27 40.9	39 59.1	4.59
Purata		0.5 0.81	0.1 0.13	1.36 2.06	21.3 32.3	42.6 64.6	4.59

Merujuk kepada Jadual 3, berikut adalah hasil dapatan analisis bagi sebelas item yang membincangkan persoalan kajian yang berkaitan dengan amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan. Hasil daripada analisis, menunjukkan semua item bagi persoalan kajian yang pertama memperoleh min yang tinggi iaitu 4.59. Hasil analisis item 1 mendapati kesemua responden iaitu seramai 66 orang (100%) bersetuju bahawa pengendali makanan perlu sentiasa membasuh tangan dengan sabun dan air yang bersih sebelum memulakan tugas.

Analisis ke atas item 2 dan item 8 pula menunjukkan seramai 47 orang responden (71.2%) menyatakan sangat setuju akan kepentingan mempunyai kuku yang pendek dan bersih semasa mengendalikan makanan dan memakai apron yang kalis air serta penutup rambut yang bersih semasa bertugas. Analisis ke atas item 3 pula menunjukkan 63 orang responden (95.4%) mengetahui bahawa mereka perlu menggunakan pembalut luka jenis kalis air apabila mereka mendapat luka semasa bertugas. Kebanyakan responden yang dikaji iaitu 64 orang responden (96.9%) menyedari bahawa mereka perlu sentiasa menjaga kebersihan diri sewaktu penyediaan makanan dan berpakaian kemas semasa bertugas (Rujuk Item 4 dan 5). Manakala bagi item 7 hanya seramai 4 orang responden (6.1%) tidak menyedari bahawa dengan pemakaian barangan kemas dan jam tangan boleh menjadikannya sebagai tempat kuman membiak. Item 8 pula menunjukkan seramai 64 orang responden (96.9%) menyedari bahawa mengorek hidung, mencungkil gigi dan menggosok mata adalah dilarang semasa bertugas. Seramai 61 orang responden (92.4%) bersetuju bahawa pengendali makanan perlu memakai kasut yang tertutup semasa bertugas manakala seramai 66 orang responden (100%) menyedari bahawa merokok di kawasan makanan semasa memasak dan menghidang makanan boleh menjejaskan kebersihan makanan.

Berpandukan Jadual 3, secara keseluruhannya hasil ke atas analisis ke atas persoalan persepsi tentang amalan kebersihan diri menunjukkan 96.9% responden menyedari bahawa

mereka perlu menjaga kebersihan diri. Manakala 2.1% responden pula kurang setuju tentang menjaga kebersihan diri dan selebihnya 0.9% berpendapat bahawa mereka tidak perlu menjaga kebersihan diri.

2. Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan peralatan memasak dan menghidang makanan?

Jadual 4: Taburan responden mengikut kekerapan, peratus dan min bagi menunjukkan persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan menjaga kebersihan peralatan dan menghidang makanan semasa penyediaan makanan.

No	Pernyataan Item	Responden					Min
		ATS <i>f</i> %	TS <i>f</i> %	KS <i>f</i> %	S <i>f</i> %	SS <i>f</i> %	
12	Semua peralatan dan perkakas untuk menyediakan makanan hendaklah sentiasa bersih dan dalam keadaan sempurna.	0 0	0 0	0 0	7 10.6	59 89.4	4.89
13	Alat atau perkakas yang digunakan perlu dibasuh dengan menggunakan air yang bersih	0 0	0 0	0 0	15 22.7	51 77.3	4.77
14	Alat dan perkakas yang bersih hendaklah di simpan di tempat yang sesuai dan bebas daripada habuk.	0 0	0 0	0 0	33 50	33 50	4.50
15	Pisau yang berasingan perlu disediakan untuk memotong bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak.	0 0	0 0	0 0	17 25.8	49 74.2	4.74
16	Menggunakan pinggan mangkuk yang sompek atau retak semasa menghidang makanan adalah tidak sesuai.	0 0	0 0	0 0	12 18.2	54 81.8	4.81
17	Sudu, garpu atau penyepit perlu digunakan semasa memegang makanan yang sudah dimasak.	0 0	0 0	1 1.5	21 31.8	44 66.7	4.65
18	Kain pengelap yang bersih dan berasingan perlu digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk, meja dan tangan.	0 0	0 0	0 0	8 12.1	58 87.9	4.87
19	Alat-alat memasak yang digunakan diperbuat daripada logam yang tahan karat.	0 0	0 0	0 0	34 51.5	32 48.5	4.48
20	Pinggan mangkuk dan peralatan memasak perlu dicuci dengan menggunakan bahan pencuci yang sesuai	0 0	0 0	1 1.5	33 50.0	32 48.5	4.46
21	Makanan yang dihidang di kaunter makanan perlu ditutup dengan alatan yang sesuai.	0 0	0 0	0 0	8 12.1	58 87.9	4.87
22	Pinggan mangkuk perlu dibasuh dan dikeringkan sebelum digunakan.	0 0	0 0	0 0	28 42.4	38 57.6	4.57
23	Pinggan mangkuk yang telah digunakan perlu dibasuh dengan segera.	0 0	0 0	0 0	23 34.8	43 65.2	4.65
Purata		0 0	0 0	0.16 0.25	19.9 31.0	45.9 69.5	4.69

Merujuk Jadual 4 di atas, berikut adalah hasil dapatan analisis bagi 12 item soal selidik. Keseluruhan item dalam bahagian ini adalah berkenaan dengan kebersihan peralatan yang digunakan oleh pengendali makanan untuk memasak dan menghidang makanan. Hasil analisis item 12 mendapati keseluruhan responden iaitu 66 orang (100%) bersetuju mengatakan bahawa peralatan dan perkakas perlu sentiasa bersih dan dalam keadaan sempurna. Oleh itu 51 orang responden (77.3%) mengetahui bahawa alat atau perkakas perlu dibasuh dengan menggunakan air yang bersih (Rujuk Item 13). Item 14 pula mendapati seramai 66 orang responden (100%) mengetahui bahawa alat dan perkakas yang bersih perlu disimpan di tempat yang sesuai dan bebas daripada habuk. Item 15 pula menunjukkan seramai 49 orang responden (74.2%) sangat setuju bahawa penggunaan pisau yang berasingan perlu disediakan untuk memotong bahan mentah dan makanan yang sudah masak. Manakala item 16 pula menunjukkan 54 orang responden (81.8%) sangat setuju bahawa penggunaan pinggan mangkuk yang sompek dan retak adalah tidak sesuai semasa menghidang makanan. Item 17 pula mendapati seramai 44 orang responden (66.7%) menyedari kepentingan penggunaan sudu, garpu dan penyepit perlu digunakan semasa memegang makanan yang sudah dimasak.

Seramai 58 orang responden (87.8%) sangat setuju bahawa kain pengelap yang bersih dan berasingan perlu digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk, meja dan tangan (Rujuk Item 18). Item 19 menunjukkan seramai 66 orang responden (100%) bersetuju bahawa alat-alat memasak yang digunakan hendaklah diperbuat daripada logam yang tahan karat. Item 20 pula mendapati hanya seorang responden (1.5%) tidak menyedari bahawa pinggan mangkuk dan peralatan memasak perlu dicuci dengan menggunakan bahan pencuci yang sesuai. Hasil analisis item 21 pula mendapati seramai 58 orang responden (87.9%) sangat setuju bahawa makanan yang dihidang di kaunter makanan perlu ditutup dengan alatan yang sesuai. Item 22 pula mendapati seramai 28 orang responden (42.4%) bersetuju bahawa pinggan mangkuk perlu dibasuh dan dikeringkan sebelum digunakan. Manakala item 23 pula menunjukkan seramai 43 orang responden (65.2%) sangat setuju bahawa pinggan mangkuk yang telah digunakan perlu dibasuh dengan segera.

Hasil dapatan bagi persoalan kajian ini mendapati 99.8% responden mengakui bahawa kepentingan menjaga kebersihan peralatan perlu dititik beratkan dalam perniagaan mereka. Manakala 0.3% responden pula tidak menyedari kepentingan kepada kebersihan dan keselamatan peralatan yang digunakan untuk menyediakan, memasak dan menghidang makanan. Min bagi persoalan kajian ini ialah 4.69.

3. Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menjaga kebersihan dan keselamatan tempat penyediaan makanan?

Jadual 5: Taburan responden mengikut kekerapan, peratus dan min bagi menunjukkan persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan menjaga kebersihan dan keselamatan tempat penyediaan makanan.

No	Pernyataan Item	Responden					Min
		ATS	TS	KS	S	SS	
		<i>f</i>	<i>f</i>	<i>f</i>	<i>f</i>	<i>f</i>	
		%	%	%	%	%	

24	Tempat membasuh perkakas hendaklah selalu bersih dan diselenggarakan dalam keadaan baik.	0	0	0	32	34	4.51
		0	0	0	48.5	51.5	
25	Meja kerja penyediaan makanan perlu dibersihkan setiap kali selepas digunakan.	0	0	0	25	41	4.62
		0	0	0	37.9	62.1	
26	Proses menyediakan bahan mentah hendaklah dilakukan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air.	0	0	0	33	33	4.50
		0	0	0	50.0	50.0	
27	Segala tumpahan dan sisa makanan di meja makan perlu dibersihkan dengan segera setiap kali pelanggan selesai makan	0	0	0	22	44	4.66
		0	0	0	33.3	66.7	
28	Penggunaan lampu ultra ungu dengan kejutan elektrik dapat membunuh serangga seperti lalat.	0	2	7	33	24	4.19
		0	3.0	10.6	50.0	36.4	
29	Membersihkan dan mengeringkan lantai perlu dilakukan dengan segera bagi mengelakkan kemalangan	0	0	0	26	40	4.60
		0	0	0	39.4	60.0	
30	Sisa makanan yang tumpah di lantai perlu dibersihkan dengan segera.	0	0	1	34	31	4.45
		0	0	1.5	51.5	47.0	
31	Sistem kawalan lalat, tikus dan lipas perlu disediakan bagi mengelakkan binatang-binatang perosak daripada memasuki premis.	0		0	33	32	4.45
		0	1 1.5	0	50.0	48.5	
32	Bertugas di kawasan yang terang adalah perlu sewaktu menyediakan makanan.	0	0	0	25	41	4.62
		0	0	0	37.9	62.1	
33	Menjaga kebersihan dapur secara berterusan adalah perlu untuk menjamin kebersihan sepanjang masa.	0	0	0	19	47	4.71
		0	0	0	28.8	71.2	
Purata		0	0.3	0.8	28.2	36.7	4.53
		0	0.45	1.21	57.2	55.6	

Berdasarkan Jadual 5, item 24 menunjukkan seramai 34 orang responden (51.5%) sangat setuju bahawa tempat membasuh perkakas hendaklah selalu bersih dan diselenggarakan dalam keadaan baik. Manakala 41 orang responden (62.1%) sangat setuju bahawa meja kerja penyediaan makanan perlu dibersihkan setiap kali selepas digunakan dan menyedari bahawa perlu bertugas di kawasan yang terang sewaktu menyediakan makanan (Rujuk Item 25 dan 32). Item 26 pula mendapati keseluruhan responden (100%) bersetuju bahawa proses menyediakan bahan mentah hendaklah dilakukan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air. Seramai 22 orang responden (33.3%) bersetuju bahawa tumpahan dan sisa makanan di meja makan perlu dibersihkan dengan segera setiap kali pelanggan selesai makan (Rujuk Item 27).

Hasil dapatan item 28 pula mendapati 33 orang responden (50%) bersetuju bahawa penggunaan lampu kejutan elektrik dapat membunuh serangga seperti lalat. Seramai 40 orang responden (60.6%) sangat setuju bahawa membersihkan dan mengeringkan lantai perlu dilakukan dengan segera bagi mengelakkan kemalangan. Dari aspek kebersihan lantai, kajian ini mendapati 34 orang responden (51.5%) bersetuju bahawa sisa makanan yang tumpah di lantai perlu dibersihkan dengan segera. Item 31 dengan jelas menunjukkan seramai 33 orang responden (50%) bersetuju bahawa sistem kawalan lalat, tikus dan lipas perlu disediakan bagi mengelakkan binatang-binatang perosak memasuki premis. Walaubagaimanapun 47 orang responden (71.2%) sangat setuju bahawa menjaga kebersihan dapur secara berterusan adalah perlu untuk menjamin kebersihan sepanjang masa.

Hasil dapatan menunjukkan hampir keseluruhan responden (98.3%) bersetuju menyatakan bahawa kebersihan tempat-tempat yang digunakan untuk penyediaan dan

menghidang makanan perlu dijaga dengan baik. Manakala 1.5% responden pula kurang setuju akan faktor kebersihan dan keselamatan di kawasan penyediaan dan menghidang makanan dan selebihnya iaitu 0.5% responden pula merasakan keperluan penjagaan kebersihan di kawasan penyediaan dan menghidang makanan tidak perlu dititik beratkan. Min bagi persoalan kajian ini ialah 4.53

4. Apakah persepsi pengendali-pengendali makanan di Taman Seri Pulai terhadap amalan menggunakan bahan pembungkusan makanan dengan selamat?

Jadual 6: Taburan responden mengikut kekerapan, peratus dan min bagi menunjukkan persepsi pengendali-pengendali makanan terhadap amalan menggunakan bahan pembungkusan makanan dengan selamat.

No	Pernyataan Item	Responden					Min
		ATS <i>f</i> %	TS <i>f</i> %	KS <i>f</i> %	S <i>f</i> %	SS <i>f</i> %	
34	Bekas atau pembungkus yang dibuat daripada bahan gred makanan yang belum pernah digunakan hanya untuk mengisi bahan bukan makanan.	0 0	2 3.0	2 3.0	24 36.4	38 57.6	4.48
35	Penggunaan alat pembungkusan yang sesuai mengikut jenis makanan adalah perlu semasa membungkus makanan	0 0	0 0	0 0	29 43.9	37 56.1	4.56
36	Menggunakan kertas seperti suratkhbar dan plastik berwarna untuk membungkus makanan adalah tidak sesuai.	0 0	1 1.5	4 6.1	20 30.3	41 62.1	4.53
Purata		0 0	1 1.5	2 3.03	24.3 36.8	38.6 58.6	4.52

Merujuk kepada Jadual 6 di atas, Item 34 menunjukkan seramai 38 orang responden (57.6%) sangat setuju bahawa bekas atau pembungkus yang dibuat daripada bahan gred makanan yang belum pernah digunakan hanya untuk mengisi bahan bukan makanan. Manakala item 35 mendapati seramai 37 orang responden (56.1%) sangat setuju bahawa penggunaan alat pembungkusan yang sesuai mengikut jenis makanan adalah perlu semasa membungkus makanan. Item 36 menunjukkan seramai 41 orang responden (62.1%) sangat setuju bahawa menggunakan kertas seperti suratkhbar dan plastik berwarna tidak sesuai untuk membungkus makanan.

Secara keseluruhannya, hasil dapatan menunjukkan bahawa 95.5% responden menyedari akan kepentingan penggunaan bahan pembungkus yang selamat untuk makanan. Manakala 3.03% responden pula kurang setuju akan keperluan penggunaan bahan pembungkusan makanan yang selamat dan 1.5% responden tidak menyedari akan kepentingan penggunaan bahan pembungkus yang selamat untuk makanan. Min bagi persoalan ini ialah 4.52.

8.0 PERBINCANGAN

8.1 Persepsi Responden Berkenaan Amalan Kebersihan Diri Semasa Penyediaan Makanan.

Keracunan makanan dan penyakit bawaan vektor boleh berlaku pada bila-bila masa sahaja. Bagi pengendali makanan yang hanya bergantung kepada pengalaman dan nasib sahaja boleh membahayakan kesihatan para pengunjung. Walaubagaimanapun, pencemaran makanan dapat dielakkan sekiranya pengendali makanan dapat mengenal pasti punca-punca terjadinya dan mengambil langkah-langkah mencegahnya. Salah satu punca yang menyebabkan berlakunya pencemaran makanan ialah pengendali makanan memandang remeh kepentingan amalan kebersihan diri semasa penyediaan makanan. Tidak memadai sekadar mengetahui beberapa perkara sahaja berkenaan amalan kebersihan tetapi sebaliknya mereka perlu menghayati dan menjadikannya kebiasaan mereka. Sebagai kesimpulannya, hasil dapatan persoalan kajian ini menunjukkan bahawa pengendali makanan di Taman Seri Pulai telah berpendapat bahawa perlu mengamalkan kebersihan diri semasa penyediaan makanan.

Berdasarkan dapatan kajian sebahagian besar responden telah menunjukkan respon yang positif dalam beberapa item bagi persoalan kajian ini. Dapatan kajian menunjukkan bahawa mereka menyedari amalan merokok di kawasan makanan semasa memasak dan menghidang makanan boleh menjejaskan kebersihan makanan. Menurut Sergio dan Peter (1990), amalan merokok oleh pengendali semasa bertugas akan mengakibatkan bakteria berpindah daripada mulut kepada tangan dan pelanggan akan mendapat bau yang tidak menyenangkan yang berpunca daripada pernafasan pekerja dan pengendali makanan. Begitu juga kajian ini mendapati semua responden merasakan perlu memakai apron yang kalis air dan penutup rambut yang bersih semasa bertugas. Mereka juga dapat melihat keperluan membasuh tangan dengan sabun dan air yang bersih sebelum memulakan tugas. Responden juga didapati prihatin akan mempunyai kuku yang pendek dan bersih semasa mengendalikan makanan. Menurut Aishah (2002), pekerja dan pengendali makanan perlu sentiasa menjaga kebersihan tangan dan kuku semasa bertugas.

Walaupun begitu, responden telah menunjukkan beberapa respon yang negatif dalam beberapa item bagi persoalan kajian ini. Dapatan kajian menunjukkan bahawa mereka tidak menyedari bahawa luka di anggota badan yang bersentuhan dengan makanan boleh membawa kuman dan perlu dibalut dengan pembalut jenis kalis air. Dapatan ini disokong oleh Zahara (1983), menurutnya mereka yang mengalami luka dan nanah akan merebakkan kuman-kuman yang ada pada diri mereka melalui makanan yang mereka sediakan. Oleh itu penggunaan pembalut luka jenis kalis air perlulah digunakan. Begitu juga kajian ini mendapati sebahagian responden merasakan tidak perlu berpakaian kemas dan menjaga kebersihan diri semasa bertugas. Responden juga didapati tidak prihatin akan keperluan memakai kasut yang tertutup semasa mengendalikan makanan di premis. Begitu juga kajian ini mendapati sebahagian responden tidak prihatin bahawa mengorek hidung, mencungkil gigi dan menggosok mata adalah dilarang semasa bertugas. Menurut Aishah (2002), tabiat pengotor yang menjijikkan seperti mengorek hidung, menggosok mata atau mulut dengan tangan, mencungkil gigi dengan pencungkil lidi dan membetulkan rambut semasa bertugas hendaklah dielakkan. Dapatan kajian ini juga mendapati mereka tidak menyedari bahawa mereka boleh menjadi punca pembawa kuman sekiranya tabiat kebersihan diri tidak di ambil berat sewaktu penyediaan makanan.

8.2 Persepsi Responden Berkenaan Amalan Menjaga Kebersihan Peralatan Memasak Dan Menghidang Makanan.

Kebersihan peralatan juga menyumbang kepada penyediaan makanan yang selamat. Semua peralatan yang digunakan hendaklah dibasuh terlebih dahulu sebelum digunakan kerana dikhuatiri habuk dan kuman akan hinggap ke atasnya. Para pengendali makanan juga perlu bijak memilih peralatan yang sesuai agar kebersihan dan keselamatan makanan terjamin. Hasil dapatan persoalan kajian ini telah mendapati bahawa para pengendali makanan di Taman Seri Pulai berpendapat hendaklah mengamalkan kebersihan peralatan-peralatan yang digunakan untuk memasak dan menghidang makanan.

Hasil dapatan bagi persoalan kajian ini mendapati responden mengamalkan kebersihan peralatan yang digunakan untuk memasak dan menghidang yang mana keseluruhan responden menggunakan peralatan dan perkakas untuk menyediakan makanan sentiasa bersih dan dalam keadaan sempurna. Mereka juga didapati mengakui alat atau perkakas yang digunakan perlu dibasuh dengan menggunakan air yang bersih. Responden juga menyedari bahawa alat dan perkakas yang bersih hendaklah di simpan di tempat yang sesuai dan bebas daripada habuk. Responden juga mengamalkan kebersihan peralatan yang mana keseluruhan responden menggunakan peralatan yang berasingan untuk memotong bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak. Responden juga didapati tidak menggunakan pinggan mangkuk yang sompek atau retak semasa menghidang makanan. Aishah (2002) menyarankan pinggan mangkuk yang sompek hendaklah dimusnahkan dan jangan sekali-kali digunakan. Mereka mengakui bahawa penggunaan kain pengelap yang bersih dan berasingan perlu digunakan untuk mengelap pinggan mangkuk, meja dan tangan. Mereka juga menggunakan peralatan yang diperbuat daripada logam yang tahan karat. Dapatan ini disokong oleh Richardson (1984), yang menyarankan penggunaan peralatan yang diperbuat daripada besi keluli kalis karat adalah baik kerana ianya mudah dibersihkan dan tidak retak yang mana jika ada peralatan yang retak akan menggalakkan kuman membiak di dalamnya (Dipetik dari tesis Rozita,2000). Mereka juga mengakui makanan yang dihidang di kaunter makanan perlu ditutup dengan alatan yang sesuai. Mereka mengakui membasuh pinggan mangkuk dan mengelapnya terlebih dahulu sebelum digunakan.

8.3 Persepsi Responden Berkenaan Amalan Menjaga Kebersihan Dan Keselamatan Tempat Penyediaan Makanan.

Kebersihan tempat-tempat penyediaan makanan juga perlu diberikan perhatian kerana sekiranya kebersihannya diabaikan maka kemungkinan-kemungkinan keracunan makanan dan kemalangan akan berlaku. Kejadian ini akan memberi implikasi yang kurang baik kepada para pengendali makanan itu sendiri dan juga pengguna. Sebagai kesimpulannya, hasil dapatan persoalan kajian ini menunjukkan bahawa para pengendali makanan di Taman Seri Pulai berpendapat amalan kebersihan tempat-tempat penyediaan makanan harus diamalkan.

Responden menganggap premis makanan mereka tidak memerlukan sistem kawalan binatang perosak. Kenyataan ini diperkukuhkan dengan dapatan yang menunjukkan mereka tidak menggunakan lampu ultra ungu untuk tujuan membunuh lalat. Menurut Jamal (1998), sekiranya pengendali makanan tidak menjalankan langkah-langkah pengawalan lalat, kuman yang dibawa oleh lalat yang hinggap atau berjalan di atas makanan dan makanan akan tercemar. Responden juga didapati tidak membersihkan sisa makanan yang tumpah di lantai dengan segera.

Dari aspek tempat penyediaan makanan pula, responden mengakui tempat membasuh perkakas hendaklah sentiasa bersih dan meja kerja penyediaan makanan hendaklah dibersihkan setiap kali selepas digunakan. Responden juga menyedari bahawa lantai perlu dibersihkan dan dikeringkan dengan segera bagi mengelakkan kemalangan. Mereka juga didapati menyedari perlu sentiasa bertugas di kawasan yang terang sewaktu menyediakan makanan. Responden juga bersetuju bahawa menjaga kebersihan dapur secara berterusan adalah perlu untuk menjamin kebersihan sepanjang masa. Responden juga didapati melakukan pembersihan dengan segera setiap kali pelanggan selesai makanan bagi segala tumpahan dan sisa makanan di meja makan. Begitu juga dari segi proses penyediaan bahan mentah hendaklah dilakukan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air.

8.4 Persepsi Responden Berkenaan Amalan Penggunaan Bahan Pembungkusan Yang Selamat.

Hasil dapatan persoalan kajian ini telah mendapati bahawa para pengendali makanan di Taman Seri Pulai telah menggunakan bahan pembungkusan yang sesuai dan selamat. Secara keseluruhannya, hasil daripada kajian ini didapati dapat menjawab segala persoalan yang ditimbulkan mengenai persepsi terhadap amalan kebersihan diri, kebersihan peralatan memasak dan menghidang, kebersihan tempat-tempat penyediaan makanan dan penggunaan bahan pembungkusan makanan yang selamat. Para pengendali makanan di Taman Seri Pulai didapati mengamalkan kebersihan diri semasa bertugas, menjaga kebersihan peralatan memasak dan menghidang, menjaga kebersihan tempat-tempat penyediaan makanan dan juga menggunakan bahan pembungkusan makanan yang selamat. Namun yang penting dalam kajian ini ialah para pengendali makanan telah mempraktikkan amalan kebersihan dan keselamatan makanan dalam perniagaan mereka. Jelas di sini ilmu pengetahuan tentang keselamatan makanan adalah amat penting dalam meningkatkan kesedaran dan keyakinan tentang bahaya yang boleh disebabkan oleh amalan dan tindakan yang salah.

Hasil dapatan bagi persoalan kajian ini menunjukkan bahawa sebahagian kecil pekerja dan pengendali makanan mengabaikan penggunaan bahan pembungkus makanan yang selamat. Responden didapati tidak mengetahui bahawa kertas akhbar dan plastik berwarna tidak sesuai digunakan untuk membungkus makanan. Dakwat percetakan boleh menyebabkan kertas itu mengandungi bahan timah hitam dan boleh menyebabkan penyakit yang merbahaya. Mereka juga tidak mengetahui bahawa hanya bekas yang di buat daripada bahan gred makanan, yang belum pernah digunakan untuk mengisi bahan bukan makanan harus digunakan. Hasil dari kajian yang dijalankan juga menunjukkan keseluruhan responden bersetuju bahawa penggunaan alat pembungkusan yang sesuai mengikut jenis makanan adalah perlu semasa membungkus makanan.

RUJUKAN

- Aishah Hamzah (2002). *Teknologi dan Perkhidmatan Katering*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka
- Akta Makanan (1983). Kuala Lumpur: Jabatan Percetakan Negara.
- Azizi Yahaya et al (2007). *Menguasai Penyelidikan Dalam Pendidikan*. Kuala Lumpur: PTS Professional Publishing Sdn. Bhd.

- Jamal Khair Hashim (1998). *Makanan: Keracunan dan Keselamatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka
- Kamus Dewan. Edisi Ketiga (2000). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Knight, J.B. and Kotschever, L.H. (1989). *Quality Food Production, Planning and Management*. Second Edition. New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc.
- Mohd Hamdan Adnan (1985). *Kepenggunaan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohd Majid Konting (1990). *Kaedah Penyelidikan Pendidikan*. Cetakan Kedua. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohd Najib Ghaffar (1999). *Penyelidikan Pendidikan*. Johor Bahru: Universiti Teknologi Malaysia.
- Najibah Hassan (1998). *Makanan Gerai Tahap Pencemaran Tinggi*. Kuala Lumpur: Utusan Malaysia.
- Norhayati Ismail (2000). *Keracunan Makanan*. Kuala Lumpur: Utusan Publications and Distributors Sdn. Bhd.
- Rande, W.L. (1996). *Introduction To Profesional Food Service*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Rozita Jais (2000). *Amalan Kebersihan dan Keselamatan Di Kalangan Pengendali-pengendali Makanan di UTM Skudai, Johor*. Universiti Teknologi Malaysia: Tesis Sarjana Muda.
- Suriah Abd Rahman (2004). *Memahami Pemakanan*. Edisi Kedua. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Zaharah Merican (1983). *Kebersihan dan Sanitasi Untuk Industri Makanan*. Maklumat Teknologi Makanan.